

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Endives au thon

Salade de lardons et
pommes

Carottes et chou râpés

Radis noir, pommes
granny vinaigrette,
sauce soja

Betteraves vinaigrette

Salade de cœurs de
palmiers

Potage de légumes

Carottes aux raisins

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de porc au
caramel

Haricots verts à l'ail

Flageolets

Filet de dinde aux
pommes

Pommes rissolées

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Coquillettes

Poisson du jour

Riz

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Flan au caramel

Fromage blanc

Fruit frais



Chou à la crème

Tarte au citron

Fruit frais



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon
et à l'emmental, salade
croquante 

Endives, jambon, œufs
et tomates 

Riz au surimi

Toast à la sardine

Potage au potimarron

Salade croquante à la
mimolette 

Taboulé

Pâtes au surimi

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Pilon de poulet sauce
tex mex

Petits pois et carottes

Purée

Mijoté de porc au miel

Haricots blancs

Julienne de légumes

Dos de colin meunière

Carottes vichy

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Riz au lait

Muffin aux pépites

Tiramisu



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Cake aux légumes

Carottes râpées
vinaigretteSalade verte, Edam et
Gouda

Betteraves vinaigrette

Asperges, œuf et
tomates

Potage

Salade coleslaw

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de volaille au lait
de coco

Haricots panachés

Riz

Hachis parmentier

Salade verte

Couscous

Légumes du couscous

Semoule

Poisson aux petits
légumesGratin d'épinards et
pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais

Fromage blanc aux
SpéculoosBlanc-manger et son
coulis

Fruit frais



Far breton

Tarte au citron
meringuée

Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade ou chou blanc au jambon et fromage Carottes râpées 

Pâtes au surimi et poivrons

Haricots rouges, ananas et maïs

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Purée

Pommes cuites

Bœuf bourguignon

Jeunes carottes

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt velouté

Fromage blanc

Fruits frais 

Potage

Salade au Bleu

Poisson du jour

Semoule

Endives braisées

Fromage

Fruit frais 

REPAS

de Noël

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !


Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis


Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**Produits locaux**

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffraut - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**Produits locaux**

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffraut - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**